

VORSPEISEN UND SALATE

Brot und Butter / Dip

bei einer Speisenbestellung

geht die erste Runde auf uns

berechnen wir weiterhin pro Person

0,00€

4,00€

Herbstliche Blattsalate AFHLM

Kürbiskern-Dressing,

Kürbis-Falafel, eingelegter Kürbis

#vegan

13,50€

Tatar vom Fassona-Rind ACGHMNS

Rucola, Sesamkrokant,

schwarze Knoblauch-Aioli

18,00€

Black Tiger Garnelen ABC

Spaghetti aglio e olio,

Knoblauch, Chili, Staudensellerie

21,00€

SUPPEN

Tagessuppe

nach Lust und Laune

unserer Küche

8,00€

"Süße trifft auf Schärfe"

Pfirsichsuppe ABG

Garnele im Teigmantel

10,50€

Schaumsuppe

vom Hokkaido-Kürbis F,G,L,O,S

Kürbiskern-Polenta, Chai Latte-Luft

#vegetarisch #vegan möglich

9,50€

AUS FLUSS UND MEER

Sollinger Bachforelle ADGM

„Müllerinnen Art“ im Ganzen gebraten,

zerlassene Butter, Blattsalat,

Petersilienkartoffeln

#regio

26,50€

Fang des Tages ABDGHLOM

Einbecker Senfsauce,

buntes Gemüse,

Petersilienkartoffeln

#regio

29,00€

Black Tiger Garnelen ABC

Spaghetti aglio e olio,

Knoblauch, Chili, Staudensellerie

27,00€

Beilagen-Änderung

5,00€

UNSERE HIGHLIGHTS

Lammrücken mit Knoblauchkruste <small>AGHLO</small> Rosmarinjus, Speckbohnen, getrüffeltes Kartoffel-Püree #regio	38,00€	Rotes Thaicurry <small>LNOS</small> Kokosblütenzucker, Mango, Basmatireis #vegan	20,00€
Ochsenbäckchen <small>CGHLO</small> Madeira-Jus, gebackener Blumenkohl, Kürbis-Pürree	31,00€	Rücken-Steak vom Angersteiner Strohschwein <small>ACGLM</small> Chorizo-Kruste, wilder Brokkoli, Kürbis-Pürree #regio	22,00€
		mit Putenbruststreifen <small>BR</small>	31,00€

UNSERE KLASSIKER

Grillpfanne „Chefsache“ <small>GLO</small> Rind, Strohschwein und Pute, Champignonrahm, buntes Gemüse, Bratkartoffeln #regio	33,00€	Wiener Kalbsschnitzel <small>ACS</small> Kartoffel-Gurken Salat	31,00€
Kalbsleber <small>AGLO</small> Balsamico-Glace, Apfel, Röstzwiebeln, getrüffeltes Kartoffel-Püree #regio	29,00€	<i>Oma's Küche lebt</i> Rinderroulade <small>AML0</small> Rotkohl, Salzkartoffeln #regio	27,50€
Rinderfiletspitzen <small>ACGL</small> Bandnudeln, Cognac, Champignons, Rahm	25,00€	<i>jetzt wird's wild</i> Sollinger Wildragout <small>AMCLO</small> Rotkohl, Spätzle #regio	27,50€

VEGETARISCH

Rote Bete Gnocchi <small>ACFGL</small> buntes Gemüse, Parmesanvelouté #vegan möglich	22,00€	Kürbis-Ravioli <small>ACGLMO</small> Yuzu-Rahm, eingelegter Kürbis, Rucola	22,00€
Solling Bowl <small>AFHLM</small> Chili sin Carne, Sauce Cumberland, Basmatireis #vegan	19,50€		
		Beilagen-Änderung	5,00€

STEAKS

Putensteak 220g	22,00€	Rumpsteak Black Angus 220g	33,50€
Schweinefilet Angersteiner Strohschwein 220g #Regio	27,00€	Rinderfilet Black Angus 220g	43,00€

Unsere Steaks servieren wir Ihnen mit:
Parmesan-Trüffel-Kartoffelspalten, Salatteller und Kräuterbutter

Beilagen-Änderung:

Buntes Gemüse	5,00€	Pfeffersauce <small>GLMO</small>	5,00€
Bratkartoffeln	5,00€	Champignonrahm <small>GLO</small>	5,00€
Schmorzwiebeln	5,00€		

SÜSSER ABSCHLUSS

Tartufo Espresso <small>ACEG</small>	10,50€	Frischkäse-Crème <small>AGH</small> Waldbeeren, Oreo	10,50€
Creme Brûlée <small>ACEG</small> Tonkabohne	10,50€	Tagesdessert	8,50€

ÜBERRASCHUNGS MENÜ

3 Gänge Menü	46,50€
4 Gänge Menü	53,50€
5 Gänge Menü	62,50€

Beilagen-Änderung **5,00€**

DINNER FOR TWO

inklusive

Empfangsgetränk

Karaffe Wein

Cappuccino

Schaumsüppchen vom Hokkaido-Kürbis FGLOS

Kürbispolenta, Chai-Latte-Luft



Rücken-Steak vom Angersteiner Strohschwein ACGLM

Chorizo-Kruste, wilder Brokkoli, Kürbis-Pürree

#Regio

oder

Sollinger Wildragout AMCLO

Rotkohl, Spätzle

#Regio

oder

Kürbis-Ravioli ACGLMO

Yuzu-Rahm, eingelegter Kürbis, Rucola



Frischkäse-Crème AGH

Waldbeeren, Oreo

54 € pro Person

ALLERGENE

**Speisekarte nach LMIV1169/2011
Allergeninformation gemäss Codex Empfehlungen:**

A) Glutenhaltiges Getreide	B) Krebstiere	C) Ei
D) Fisch	E) Erdnuss	F) Soja
G) Milch oder Laktose	H) Schalenfrüchte	L) Sellerie
M) Senf	N) Sesam	O) Schwefeldioxid
P) Lupine	R) Weichtiere	& Sulphite
S) Konservierungsstoffe		

Unsere Speisen können Farbstoffe enthalten, sprechen Sie uns gerne an!

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU LMIV 1169/2011) Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Bitte geben Sie uns hierbei Bescheid, wenn dies für Sie von Nöten ist! Gerne richten wir uns danach!

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden

Hier gilt der Haftungsausschluss.

Die Auszeichnung der Allergenen Stoffe muss hier nur bei offenen, unverpackten Speisen und Getränken erfolgen. Bei verschlossenen Speisen und Getränken gilt der Verantwortungsbereich des Herstellers Allergenausweisung laut Etikett. (z.B. verpacktes Ketchup, Flaschenbier, etc.)